

HERBSTGERICHTE

Vorspeisen

Hausgemachte Terrine vom einheimischen Wild mit eingelegten Randen-Pickles	17.50
Kalt geräucherter Hirschschenken dünn aufgeschnitten, serviert mit Apfel-Sellerie-Salat	18.00

Salate

Gemischter Salat	10.50
Bunter Saison-Blattsalat	9.50
Nüsslisalat mit Ei (je nach Saison)	11.50

Vorspeisenportionen und Salate als Hauptgang	Zuschlag	2.00
--	----------	------

Suppen

Klare Wildkraftbrühe mit Hirsch-Knödel 10.50
Gemüsestreifen und Cognac

Crèmesuppe vom Muscat-Kürbis 10.50
mit Rahmhaube und Amaretti-Brösel

Suppen als Hauptgang serviert Zuschlag 2.00

Fleischlos / Pasta

Hubertusteller 27.50
eine reichhaltige Auswahl aller Herbst-Köstlichkeiten
mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni,
Rotweibirne und Wildrahmsauce *
(*auf Wunsch auch ohne Sauce)

Penne an rassiger Hirsch-Bolognese Portion 24.00
Vorspeise 16.00

Vorspeisenportionen als Hauptgang serviert Zuschlag 2.00

Fisch

Im Ei gebratene Zander-Médailles 32.00
auf Kürbis-Gerstotto und Tomatencoulis

Fleischgerichte

Médallions vom Schweinsfilet mit Portwein-Zwetschgen Spätzli und Gemüse garnitur	39.00
Pouletbrust-Suprême an Schalotten-Balsamicosauce Kartoffel-Kroketten und Blattspinat	35.00
Lammnierstück an Pommery-Senfsauce Kartoffel-Kroketten und Brokkoli mit Mandeln	42.00
Rinds-Entrecôte mit lauwarmem Dörrtomaten-Pesto Bratkartoffeln und Gemüse garnitur	43.00

...von der Jagd

Zu allen Wildgerichten unsere hausgemachten Wildbeilagen:
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Rotweibirne mit Preiselbeeren und Spätzli

Feiner hausgebeizter Rehpfeffer "Jägerart" mit gebratenen Champignons, Speckstreifen und Brotwürfeli	32.00
Zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren	39.00
Geschnetzeltes vom Reh an Rahmsauce mit Wachholder und Rosmarin	38.00
Wildschwein-Entrecôte an feiner Pilzsauce	33.00
Am Stück gebratenes Rehnüssli an Wildrahmsauce mit Preiselbeeren, auf einer reichhaltigen Platte mit allen Köstlichkeiten des Herbstes (Zubereitungszeit ca. 30 Minuten)	ab 2 Pers. 49.00
Rehrücken meistens vorrätig, sicher auf Vorbestellung	ab 2 Pers. 58.00

Das Kalb-, Rind- und Schweinefleisch beziehen wir von der Metzgerei Hegglin und ist aus der Region. Das Pouletbrüstli kommt aus der Schweiz, Zanderfilets aus der EU
Dank guten Beziehungen erhalten wir viel Reh und Hirsch aus unseren Wäldern oder Elsässer Revier. Ansonsten - wie auch das Wildschwein - ist es aus der EU.

Cordon bleu - Festival

aus einheimischem, zartem Schweinefleisch, serviert mit einem schönen Gemüsebouquet und knusprigen Pommes frites.

Gerne bereiten wir Ihnen das Cordon bleu auch mit Kalbfleisch zu.

Zuschlag 6.50

Das Klassische 32.00
mit Schinken und Raclette-Käse

Tessiner Art 33.00
mit Rohschinken und Mozzarella-Käse

Florentiner Art 34.00
mit Schinken, Blattspinat
und zartschmelzendem Taleggio-Käse

Bauernart 34.00
mit feingeschnittenem Rohess-Speck
und rezentem Appenzellerkäse

Rösti - Festival

Gärtner-Rösti mit einer Auswahl von verschiedenen Saisongemüsen und einem Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof"	21.00
Pizza-Rösti mit Schinken, Tomatenscheiben und Mozzarella	21.00
Speck-Rösti mit knusprig gebratenen Specktranchen und Raclette-Käse Spiegelei vom "Schwellbüel-Hof"	20.50
Ochsen-Rösti mit gebratenen Schweinsfilet-Médallions und hausgemachter Kräuterbutter überbacken knusprige Specktranchen und Brokkoliröschen	35.00
Grosse Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Rösti	21.50
Frische Kalbsleberli aus der Bratpfanne mit feinen Gartenkräutern und Zwiebeln Rösti und Brokkoliröschen	32.00

Kalte Gerichte

Salatteller mit frisch zubereiteten Salaten und gekochtem Freilandeier vom "Schwellbüel"-Hof in Neuheim	17.00
Wurstsalat die "beste" Cervelat von der Dorfmetzger, angemacht mit feinem Dressing und Zwiebeln, garniert mit frischen Salaten	17.00
Wurst-Käsesalat zusätzlich mit rassigem Bergkäse	19.50
Kalter Fleischkäse eine "dicke" Tranche, angerichtet auf buntem Salatteller	20.00
Menzinger-Teller mit Schinken, Bauernspeck, Salami und Tilsiter	21.00
Appenzeller-Teller Würziges Mostbröckli aus heimischer Produktion, Rohschinken und Appenzeller-Käse	24.50

Die Gerichte in dieser Karte servieren wir Ihnen täglich von 11.30 bis 13.30 Uhr und von 17.30 bis 21.30 Uhr. Sonntags schliesst unsere Küche um 20.30 Uhr und das Restaurant um 22.00 Uhr.

Liebe Gäste

Herzlich willkommen im Hotel & Restaurant OCHSEN in Menzingen. Schön, dass Sie uns Gelegenheit geben, Sie zu verwöhnen. Alle unsere Speisen werden vorwiegend mit frischen Produkten zubereitet.

Das Fleisch beziehen wir ausschliesslich von der Dorfmetzgerei Theres und Markus Hegglin in Menzingen. Die Rinder, Kälber und Schweine die dort fachmännisch verarbeitet werden, stammen von Bauernhöfen aus der Region. Anderes Fleisch kann auch ausländischer Herkunft sein, was auf der Karte angegeben wäre.

Gemüse, Früchte und Salate liefert uns die Mundo AG in Rothenburg. Ergänzend beziehen wir möglichst auch saisonale Produkte von Produzenten aus unserem Dorf.

Das Getränkeangebot ist regional ausgerichtet. Die Brauerei Baar versorgt uns mit ihren Bierspezialitäten. Die Weinkarte spiegelt das Hobby Ihrer Gastgeber wieder - den Genüssen der Weinwelt schenken wir unsere besondere Aufmerksamkeit.

Im Offenausschank servieren wir bestes Menzinger Quellwasser - mit oder ohne CO². „Mit Kohlensäure“ wird mit einer Carbonisierungs-Anlage aufbereitet und gekühlt. Das Trinkwasser im OCHSEN fließt durch eine AQUELLIO - Wasserbelebung und Kalkschutz - Anlage. Mit hochwertigen Edelsteinen wird unser eh schon gutes Trinkwasser auf natürliche Weise veredelt. Weiterhin bieten wir auf Wunsch auch ein Mineralwasser in der Flasche an.

Wir tun alles für Ihr Wohlbefinden - geniessen Sie Ihren Aufenthalt. Sollten Sie trotzdem einen Grund zur Kritik oder einen Vorschlag zur Verbesserung unserer Leistung haben, so sind wir um Ihre Meinung dankbar. Sind Sie rundum glücklich und zufrieden, so erzählen Sie es Ihren Freunden und Bekannten, herzlichen Dank.

Ihre Gastgeber

Andrea & Peter Hegglin-Manser
Claudio Miori, Küchenchef
Svenja Bücken, Chef de service
und alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter